



# arte Médiévale



## Primier Servir (Entrée)

- Arboulastrre gourmande aux senteurs (en 1373)  
*Eier, Crème, Käse, Kräuter / Egg, Cream, Cheese, Aromatic Herb*
- Pochée de Brochet au safran et coulis d'Écrevisses  
*Brechttsüdel / Pike dumpling*
- Crêpinette à la Jalès  
*Netzhotelett / Crêpinette*
- Pasté de Veld (Terrine de Veau) garniture médiévale  
*Kalbterriner / Veal terrine*
- Cassolette de Cuisses de Grenouilles aux Cèpes  
*Froschschenkel mit Steinpilze / Frog legs with boletus*

Deniers

- 16.-  
18.-  
18.-  
18.-  
19.-

## Seconde Assise (Plat)

- Carbonata de Pourcel (Jarrèt de porc rôti au miel et épices)  
*Schweinbratensteack mit Honig / Roast porc steak with honey*
- Cominée de Suprême de Poulet (aux épices, cumin et amandes)  
*Bauernhof Geflügel / Farm poultry*
- Médaillons de Cerf aux trois poivres,  
Maniguette, Peper Longo et Cubèbe  
*Hirsch Medaillon 3 Pfeffersauce / Deer médaillons 3 Pepper sauce*
- Filets de Pigeon à la sauce dite Dodine (Miel, Genièvre) (vers 1370)  
*Taubfilets / Pigeon filets*
- Chaudumée d'Omble Chevalier en manteau d'Or (vers 1370)  
*Beesaiblingfilet mit Safran / Arctic char fillet with saffron*

- 34.-  
34.-  
38.-  
36.-  
35.-

## Boutte Hors (Dessert)

- Ginestada aux Amandes grillées  
*Crème brûlée / Cream 'brûlée'*
- Flan siennois (Ricotta et Eau de Rose)  
*Siennese Flan / Custard or Flan*
- Taillis de Fruits  
*Kuchen / Pudding*
- Tardpolane aux Fraises et Rhubarbe  
*Corte Erdbeeren un Rhabarber  
Flan strawberries and rhubarb*
- Ritournelle Gourmande de Douceurs  
*Ritournelle (Eine Mischung aus Desserts)  
Ritournelle (a mix of desserts)*

Deniers

- 9.-  
9.-  
9.-  
9.-  
11.-

Menu complet 54.-

Provenance des viandes: Volaille CH/GB/FR,  
Cerf NZ, Veau CH, Porc CH, Poissons CH/BL

Les mets proposés sur cette carte sont entièrement élaborés sur place à partir de produits bruts et de produits traditionnels de cuisine selon les critères du label "Fait Maison" établi par la Fédération romande des consommateurs (FRAC) GastroSuisse, la Semaine du Goût et Slow Food